

Graved Lachsforelle mit Orange und Vogerlsalat

Infos

Wintergericht



Merkmale

- Fischfleisch

Zubereitung

- Für die Lachsforelle Sichuan-Pfeffer, Korianderkörner, Zucker und Fleur de sel im Mörser fein zerstoßen. Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Limettenschale unter die Gewürzmischung rühren.
- Rote Rübe schälen und grob in eine Schüssel raspeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten!). Ingwer fein reiben und mit Limettensaft, 4cl Krap Gin zur Roten Rübe geben. Koriander und Dill mit den feinen Stielen fein hacken und zugeben. Alles mit den Händen 2 Minuten kräftig kneten. Rote-Bete-Kräuter- Mischung beiseite stellen.
- Lachsforelle auf der Hautseite dicht nebeneinander in eine Form (z.B. große Auflaufform) legen. Gewürzmischung auf den Filets gleichmäßig verteilen. Darauf die Rote-Bete-Kräuter-Mischung gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Mit Klarsichtfolie bedecken, eine Platte oder passendes Brettchen (Frühstücksbrett)

Zutaten

- 2TL Sichuan-Pfeffer
- 2TL Korianderkörner
- 30 g Zucker (braun)
- 30 g Fleur de sel
- 1 Limette
- 200 g Rote Rübe
- 30 g Ingwer (frisch)
- 1 Bund Koriander grün (30 g)
- 1 Bund Dill (30 g)
- 2 Lachsforellenfilets à 250 g, mit Haut (regional z.B. vom Gut Dornau)
- 2 EL Chardonnay-Essig
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Vogerlsalat
- 1Pk. Shisokresse (violett; klein)
- 1 Orange

darauflegen und mit einem passenden schweren Gegenstand beschweren (z.B. Mörser). 24 Stunden im Kühlschrank beizen.

- Für das Dressing Essig mit 2 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Salat waschen, putzen, trocken schleudern.
- Die Orange für die Deko schälen und filetieren.
- Rote-Bete-Kräutermischung von den Fischfilets entfernen. Filets mit Küchenpapier trocken tupfen. Lachforellenfilet in dünnen Scheiben von der Haut schneiden. Salat auf flachen Tellern anrichten und mit Dressing beträufeln. Fischeischnen darauf anrichten und alles mit ab gezupften Shiso-Kresse und den Orangen filets dekorieren.

- 4 cl Krap Gin

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Frische Lachforellenfilets aus eigener Teichhaltung erhalten Sie z.B. beim [Gut Dornau in Leobersdorf ab Hof](#).

Regionalen Ingwer gibt's beim [Hofladen des Biohofs Osterer](#) in Tribuswinkel.

Quellenangabe

Axel Nemetz und das Küchenteam des [At the Park Hotels](#) in Baden wünschen gutes Gelingen!